

Meno egoismi e più agricoltura

Dino Scanavino

Presidente nazionale Cia
Confederazione italiana agricoltori

Serve più agricoltura nel mondo. Se è vero, ed è vero, che una porzione di mondo “butta” prodotti idonei al consumo alimentare, è ancora più grave e vero che milioni di persone, e in particolare bambini, continuano a morire di fame o sono gravemente malnutriti. Quindi, senza “pescare” nel qualunque che ricondurrebbe a una rapida risoluzione del problema appellandomi “alla teoria di vasi comunicanti” (da una parte ci sono gli obesi e lo spreco, dall'altra i malnutriti e la povertà), dico che la situazione è complessa e grave e credo che, di questo passo, invece di migliorare peggiorerà ulteriormente nei prossimi 50 anni.

La Cia-Confederazione italiana agricoltori, che mi onoro di presiedere, non si è mai sottratta a un'attenta analisi di questi problemi, e ha sempre cercato di stimolare governi e istituzioni con proposte concrete. Ma è andata oltre e ha messo in campo proprie iniziative, lavori volontari.

Solo per citare alcuni esempi: siamo attivi da anni in Paraguay attraverso una

onlus da noi promossa, Ases, con la quale realizziamo progetti di cooperazione per iniziative agricole. Abbiamo creato strutture per accedere all'acqua, lì ora iniziano a lavorare cooperative di agricoltori che producono alimenti. Sul fronte della prevenzione siamo attivi con progetti didattici all'interno delle scuole, puntiamo sulla corretta informazione ai più piccoli perché divengano i consumatori consapevoli di domani. A livello istituzionale operiamo affinché venga realizzata una legislazione sull'etichettatura degli alimenti che punti maggiormente all'etica.

Certamente, le nostre iniziative rappresentano solo gocce di sollievo per “una terra troppo arida”, ma sono comunque importanti perché indicano una strada, un percorso che può essere intrapreso con potenzialità e proporzioni diverse a diversi livelli. Il grande tema sul quale interrogarsi è quello degli “egoismi”, nel mondo c'è chi ha tanto, troppo, e molti che non hanno nulla. Venendo nello specifico del nostro Paese, nonostante una crisi economica tangibile e trasversale, che investe quindi tutti, consumatori e agricoltori inclusi, scopriamo da una attenta analisi dei dati, che ogni famiglia italiana “butta”, mediamente, nel cassonetto dei rifiuti prodotti per oltre 550 euro l'anno, circa

il 10% del totale dei propri acquisti alimentari. Stiamo parlando di un dato enorme, tonnellate e tonnellate di derrate alimentari sprecate. Lo scenario è questo. Preoccupante. Ma c'è chi, nello specifico degli sprechi nel mondo, riesce a fare di peggio. Gli statunitensi “gettano” circa il 50% degli alimenti che comprano. Se questi numeri creano sorpresa, quelli che riguardano il numero di malati, in queste aree del mondo, legati a una cattiva alimentazione, generano allarme: una persona su tre è sovrappeso o obesa. Nell'altro mondo, invece, cresce il tasso di natalità, diminuisce l'accesso al cibo e aumenta il numero dei morti per fame. Una più equa distribuzione del cibo a livello planetario? Quello che sprecano i ricchi sfamerebbe i poveri? Inviare continuamente derrate alimentari dai paesi sviluppati a quelli sotto-sviluppati? A oggi queste sono, nel concreto, utopie. Nei fatti, non si risolve il problema. Credo saremmo più vicini alla soluzione se, da una parte, si smettesse di sfruttare i paesi sottosviluppati, aiutandoli invece in un processo di auto-sostenibilità, anche agricola. Ci sono nel pianeta immensi territori che possono essere produttivi e non lo sono. Paradossalmente ve ne sono anche in Italia, allora occorre fare “Più agricoltura” e combattere i nostri egoismi.

From food to feed: l'utilizzo dei sottoprodotti dell'industria alimentare

Lea Pallaroni

Segretario generale Assalzo (Associazione nazionale tra i produttori di alimenti zootecnici)

La capacità di valorizzare i sottoprodotti dell'industria alimentare è nel Dna del produttore di mangimi composti. Non a caso, il settore mangimistico è legato, sin dalla sua nascita, all'industria molitoria nazionale di cui era, e continua a essere (con oltre 2 milioni di tonnellate di crusche anno), il principale utilizzatore

di sottoprodotti. Scorrendo il catalogo delle materie prime numerosi sono i sottoprodotti, di origine vegetale o animale, provenienti dalle industrie alimentari.

Accanto ai sottoprodotti di uso consolidato, si sono aggiunte nuove materie prime legate ai cosiddetti “*ex prodotti alimentari*” o “*former foodstuffs*”¹. Si tratta di prodotti che hanno un interessante valore nutrizionale, ma che presentano alcune problematiche quali l'incostanza analitica, la disomogeneità e la presenza dell'imballaggio. In questo contesto alcune aziende mangimistiche si sono altamente specializzate sviluppando una tecnologia di precisione per lo sconfezionamento e un *know how* di miscelazione per garantire la costanza sia analitica che di approvvigionamento. Attualmente il sistema italiano valorizza oltre 200.000 tonnellate di ex prodotti alimentari provenienti da industrie di prodotti da forno e dolciari.

Finalmente gli ex prodotti alimentari, dopo anni di incertezza, hanno, con l'introduzione della definizione di “*Former foodstuffs*” nel Regolamento UE n. 68/2013, un proprio stato legale.

Per garantire l'utilizzo degli ex prodotti alimentari è fondamentale chiarire, quale principio imprescindibile, che il prodotto deve essere classificato come alimento/mangime e che, pertanto, deve rispettare tutte le disposizioni della norma sanitaria (tracciabilità, sostanze indesiderabili ecc.) del settore mangimistico, compreso l'obbligo per gli operatori interessati di essere autorizzati ai sensi della norma sull'igiene dei mangimi.

Occorrono paletti chiari per permettere una ulteriore espansione delle possibilità di valorizzazione prodotti secondari o di scarto per aumentare la sostenibilità dell'intera filiera alimentare.

NOTE

¹ «*Ex prodotti alimentari*» indica prodotti alimentari, diversi dai residui della ristorazione, fabbricati, in modo del tutto conforme alla legislazione comunitaria sugli alimenti, per il consumo umano, ma che non sono più destinati al consumo umano per ragioni pratiche, logistiche o legate a difetti di lavorazione, d'imballaggio o d'altro tipo, senza che presentino alcun rischio per la salute se usati come mangimi (Regolamento UE n. 68/2013)

